



REISINGER

Gelber Muskateller

„Obritzza Summa“ 2025



Rebsorte:	Gelber Muskateller
Alkohol:	11,5%
Säure:	6,5‰
Restzucker:	4,3g/l
Herkunft:	Niederösterreich
Kategorie:	Qualitätswein
Riede:	
Boden:	Lehm
Prämierungen:	
Lagerfähigkeit:	2 Jahre
Enthält:	0 - Sulfite
Trinktemperatur:	8°C
Passt zu:	Schinken, Muscheln, pikant-asiatischer Küche, Frischkäse

Vinifikation/Ausbau:

gerobelt, 6 Stunden Maischestandzeit, gekühlte Gärung im Edelstahltank, 2 Monate auf der Feinhefe

Kostnotizen:

Intensive Zitrus- und Holundernoten, Kräutermix, sehr vielschichtig, Orange am Gaumen, perfekter Sommerwein

Weingut Reisinger

Obritz 139 | 2061 Obritz | +43 (0) 664 735 535 00
wein@reisingerwein.at | www.reisingerwein.at